



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rote Bete à la Borschtsch

Für 4 Personen

Rote Bete à la Borschtsch:

- 300 g Rote Bete (Randen), geputzt
- 1 Bouquet garni mit 1 Nelke
- 50 g Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- je 50 g Schalotten, Karotten, Sellerie, Weißkohl, Weißes vom Lauch oder Weinberglauch, zarte Stiele vom Bärenklau, geputzt
- 2 EL Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Rote-Bete-Chips:

- 1 Rote-Bete-Knolle
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz

- Eine der Rote-Bete-Knollen in dünne Scheiben schneiden und daraus mit einem Portionerring 8 Kreise ausstechen. Den Rest Rote Bete und alle anderen Gemüse in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Butter und Sonnenblumenöl erhitzen, Rote Bete und Bouquet garni dazugeben und zugedeckt 10 Minuten dünsten. Alle anderen Gemüse und den Essig dazugeben und weitere 20 Minuten garen. Die Rote-Bete-Scheiben 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Für die Chips die Rote Bete mit dem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl bestreichen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech über Nacht bei 80 Grad im Backofen trocknen lassen, bis die Chips knusprig sind. Mit Salz würzen.
- Auf jeden der vier Teller einen Portionerring stellen, jeweils eine Rote-Bete-Scheibe hineinlegen, den Borschtsch einfüllen und mit einer Rote-Bete-Scheibe belegen. Die Ringe entfernen und mit Rote-Bete-Chips garnieren.